



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO TOURIGA FRANCA 2017

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

A vindima 2017 fica na história da Quinta do Crasto como a vindima mais precoce de sempre. Um inverno com níveis de chuva baixos e temperaturas amenas originaram que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo do que o habitual. Os níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo da videira, levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. Iniciámos a vindima no dia 08 de Agosto com as primeiras uvas brancas, decisão que se revelou muito importante pois conseguimos os níveis de frescura e acidez natural que desejámos. No dia 18 de Agosto começámos a vindimar uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar, o que veio a verificar-se fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de Agosto as temperaturas nocturnas baixaram significativamente, o que veio ajudar a concluir da maturação da uva. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciámos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminamos a vindima também muito mais cedo que o habitual, mais precisamente no dia 19 de Setembro. Como balanço geral 2017 foi um ano, de menor produção onde as videiras apresentaram cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma excelente concentração e uma óptima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, verificando-se fundamental não falhar na data certa de vindima, otimizando ao máximo a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

Castas

Touriga Franca

Vinificação

As uvas, provenientes dos melhores talhões de Touriga Franca da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento

O Quinta do Crasto Touriga Franca 2017 estagiou em barricas de carvalho frances onde permaneceu 18 meses.

Nota de Prova

De cor violeta carregada, no nariz, apresenta notas de frutos vermelhos frescos em perfeita sintonia com suaves notas de especiaria. Na boca, inicia de forma envolvente, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura, onde é possível encontrar uma textura composta por taninos redondos, bem integrados com agradáveis notas frescas de frutos vermelhos. Um vinho harmonioso que termina com excelente frescura e persistência, e que transmite a verdadeira essência da casta.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 34 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul 300 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,5 gr/L pH: 3,67 Açúcar Residual: 1,5 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha em patamares de 2 bardos	Engarrafamento Janeiro 2020		